

云冈黄酒 相约大同餐饮人(2)

贡艺既精苦 用心必公平

——访老爷庙风味食府行政总厨白华

本报记者 牛瑞芳



记者眼前的白华，温文尔雅，相貌英俊，说起话来慢条斯理。若不是身着白衣，头顶厨师帽，很难让人想象他竟是一位从业近24年的厨师。24年来，他在平凡的工作岗位上，实现着自己的人生价值。他是“注册中国烹饪名师”，是“中国晋菜名师”；他曾荣获全国第八届烹饪服务技能竞赛个人赛中餐热菜项目“银奖”，他得过中国烹饪协会颁发的“金厨奖”；他还是我市2020年劳动模范……这些成就让他成为我市“餐饮人”中的佼佼者。

菜品如人品，这是白华从业24年来的座右铭。1997年入行至今，他没有换过一家单位，始终坚守在“老爷庙饭店”。有朋友建议“厨师就得靠经历和阅历来提高身价”，白华却说：“这里培养了我，我得知恩图报。”

1997年，年仅17岁的白华成为“老爷庙”饭店的一位普通员工，开始了他的厨师生涯。白华说，他的厨师道路是从剥葱、剥蒜、杀鱼开始的。尽管这份工作对于当年学习成绩优秀的白华来说，并不是一份理想的工作，可是他认为既然选择了这份职业，就要全心全意去付出。白天，他向李鸿玉师傅请教；晚上9点后，自己抱着书本学习理论知识。4年之后，白华的厨艺有了质的飞跃。2001年，在师傅的指导下，他开始上灶炒菜，第一道菜便是香菇蒸鸡。

“香菇蒸鸡的难点在于对火候的把握。”白华说，“鸡腿肉腌制完后，要加入淀粉上浆，这个浆必须能挂住，余水时水温和火候必须控制好，不仅要确保鸡肉上的淀粉浆不能散，还要使鸡肉去腥，这一步我学习了3个月。”3个月中，白华每天就站在师傅背后看这道菜，学手法、看火候、量水温。掌握

了基本手法后，师傅就让他上手余水，同时开始教他蒸制的方法和技巧。“我花费了4个月的时间去学习。”白华说，“直到2002年初，我才对这道菜有了一定的把握。”

为了能学到各种菜式正宗的烹饪方法，白华在工作之余都会认真观察和学习，有时还要利用晚上打扫厨房的时间，了解香料的作用和卤水料包的搭配方法。因为白华勤奋好学，很快掌握了各种菜式的烹饪技巧。也正是因为白华踏实肯干，2007年10月，他成为老爷庙风味食府的行政总厨。

担任行政总厨后，白华一边继续学习厨艺，一边开始接触管理。一度时期，饭店厨房人员流动很大，流失了很多优秀的青年厨师。为了解决人手不足的问题，白华“三顾茅庐”，说服了好几位老师傅重返后厨，请师兄弟寻找合适的后厨人选，很快后厨队伍稳定了下来。在管理后厨的同时，白华还积极挖掘、保护大同菜，利用休息时间去周边县城和乡镇寻找食材，收集传统大同菜的做法，整理出油炸豆腐、鲜菜羊肉等一批传统大同菜。

现如今，白华身边有许多更年轻的厨师向他学习技艺，他依然将“菜品如人品”的理念贯穿其中。“无论做任何事，只要用心，就会有公平的回报。”采访结束时，白华如是说。

宾果说红酒

情人节与红酒浪漫相约

每到情人节，情侣之间总会有一些特别的准备，让感情在仪式感中升温。而除了提前预订餐厅、准备精美的礼物和花束外，应景的美酒也是必不可少的。一款适合情人节的佳酿不仅会与餐点相搭配，还会带着美好的寓意，让这个日子显得更为特别。

据宾果红酒汇的品酒师介绍，在选择适合情人节的葡萄酒之前，首先要明确这一天将如何度过，是挑选一家对自己来说有特殊意义的餐厅，还是自己下厨烧一桌好菜？场合不同，适合的葡萄

酒自然也不同。如果是去餐厅的话，由于一些餐厅会在情人节推出特别套餐，而这些套餐的主菜往往是一些口感丰富且肥美的肉类，如牛排或羊排等，这时，一瓶风味丰富、复杂的红葡萄酒就是一个不错的选择。当然，如果选择的餐厅是以海鲜或家禽肉为主的，那么白葡萄酒则更为理想。如果选择自己在家烹制美食的话，那葡萄酒的选择范围就广了。可以先选定要享用的葡萄酒，再根据葡萄酒的风格去烹制相应的菜肴，以突出每款酒的独特之处。



另外，宾果红酒汇的品酒师也建议说，如果消费者实在拿不定主意，那么选择一瓶顶级的年份香槟是一定不会错的。不管是餐厅用餐，还是家中烹饪，香槟能满足大部分菜品的要求。如果要精确到该选哪个品牌、哪个系列的好酒，可以来宾果红酒汇，他们会为你提供专业解答。

一凡

选驼奶要选纯正的

近年来，随着人们对骆驼奶的日渐了解，内含多种氨基酸和蛋白质的骆驼奶在市场上需求量不断上升。而且，市场上的骆驼奶品牌也是琳琅满目。面对众多的骆驼奶品牌，如何选择到无污染、纯天然、无添加、营养丰富的纯正骆驼奶，显得尤为重要。

据悉，比起常见的牛奶，骆驼奶要难买得多。这主要是因为骆驼的数量稀少，奶源有限，这也导致市场上一些所谓的骆

驼奶其实是配方驼奶粉。因此，消费者在选择骆驼奶时一定要选择纯正的骆驼奶。

采访中记者了解到，“驼能”纯驼奶的奶源是新鲜的纯骆驼奶，无任何添加物质。其系列产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳，以及儿童驼乳粉。而且，不同于牛奶灭菌的高温高压灭菌工艺，“驼能”生物斥巨资建设了自动化程度很高的生产线，并且采用瞬时直喷低温高

压杀菌技术，在生产过程中不加任何添加剂，最大程度地保留了骆驼奶的营养成分和活性因子，使得骆驼奶的纯度达到较高状态。在口感上，由于纯驼奶粉是原汁原味的，所以会有一点偏咸。

“驼能”骆驼奶的每一滴都是来自沙漠的天然恩赐和“驼能人”的心血结晶。也正是这样的大品牌，才能真正保障你的健康。

一凡

红旗皇城壹号10岁了



近年来，红旗皇城壹号酒店凭借着优质的菜品和服务，成为许多消费者在宴请亲朋好友时的首选饭店，“皇城出品，必属精品”也成为许多食客的共识。而为了实现这一目标，皇城壹号用了10年的时间。1月11日，红旗皇城壹号酒店迎来了自己10周岁的生日。

红旗皇城壹号酒店创建于2011年1月11日，建筑面积4000平方米，内设豪包、普包、卡座、宴会厅、多功能厅等，主营国宴、徽、粤、川、湘、地方等精美菜肴，是宴请宾客的绝好选择。

成立10年来，红旗皇城壹号酒店不仅常年与北京钓鱼台国宾馆，以及北京贵宾楼酒店进行技术交流与合作，而且不断探索，与时俱进，走出了一条独到的发展之路。10年来，皇城壹号除深入挖掘、整理出50多道大同人喜爱的老菜品，集纳为“老大同味道”系列菜品推出外，还在我市首家引入正宗徽菜，并请来一整队顺德厨师掌勺烹制正宗顺德菜。也正是凭借着精益求精的经营宗旨，红旗皇城壹号酒店得到众多消费者的认可，成为大同餐饮业的一面新“红旗”。
锦华

云中茶事

茶叶里的那些事儿之 茶韵

无论是刚接触茶或是经常喝茶的人，相信都听过“茶韵”之说。尤其老茶，更是体现茶韵的最好载体。那么，这个“韵”究竟是什么？它是真实存在的吗？答案当然是肯定的了。

中国人的传统生活当中，开门七件事有“柴米油盐酱醋茶”，而文雅趣事也有“琴棋书画诗酒茶”。茶之所以含有文化，正是因为它有“茶韵”。喝茶与品菜不一样，不仅仅是“色、香、味、形”，其特有的“韵”更是无数茶人或是茶客爱上茶并沉浸其中的缘由。茶仙卢仝所写的《七碗茶》中指出：“一碗喉吻润，二碗破孤闷。三碗搜枯肠，唯有文字五千卷。四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨清，六碗通仙灵。七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。”这也是茶韵最文艺的体现。

在现代生活当中，茶韵有两种含义。一种是文化层面上的含义，也就是上面说的精神产物。另一种就是作为评茶术语的“韵”，是一种味觉上的感应，即“水韵”（汤感），“涎韵”（生津），“喉韵”（顺滑回甘），“回韵”（茶的持久性）。武夷岩茶是最早使用“韵”来评价品质的茶叶，即所谓的“岩韵”。而茶韵的发展也是相当迅速，如安溪铁观音的“音韵”，水仙的“山韵”，冻顶乌龙的“喉韵”，普洱茶的“陈韵”，黄山毛峰的“冷韵”等等。

一杯茶，不一样的喝法，就有不一样的韵味，这也是茶区别于其他饮品的独特之处。

谦益泰